FICHE TECHNIQUE

Référence : FT-LEVULIAU32.FR
Révision : 2 du 19/04/2012

LEVULIA U32®

Levure spécifique des vins blancs secs, adaptée à la prise de mousse de vins fruités

Intérêts œnologiques

- Fermentation complète et obtention de vins secs, aromatiques y compris les vins de type aromatique «thiol».
- Convient pour la vinification de vins de base (fermentation alcoolique et prise de mousse).
- Adaptée aux conditions fermentaires difficiles :
  - Moûts fortement débourbés
  - Température basse de fermentation
  - Moûts carencés
  - Reprise de fermentation ou prise de mousse
- Produit peu d'Acidité volatile et de SO_2.

Composition et caractéristiques techniques

- **Souche :** *Saccharomyces cerevisie*
- **Population viable** > 1 x 10^{10} levures / g
- **Tolérance à l'alcool :** 15,1 % Vol.
- **Humidité :** < 5%
- **Conservateur :** Contient du Monostéarate de Sorbitane (E491)**.**
- Ne contient pas d'OGM et n'a pas subi de traitement ionisé.

LEVULIA U32® est conforme aux normes du Codex Œnologique International

Doses d'emploi

- Sur moût de blanc : 10 à 20 g/hl.
- Sur moût froid : 15 à 30 g/hl.
- En reprise de fermentation: 20 à 30 g/hl.
- En Prise de mousse :
  - Méthode traditionnelle : 5 à 10 g/hl (selon le protocole de multiplication)
  - Cuve Close : 10 g/hl (selon protocole d'acclimatation)

Mode d'emploi

- Fermentation Alcoolique :
  - Réhydrater 500 g de levures dans 5 litres d'eau à 38°C.
  - Maintenir pendant 30 minutes et doubler avec du moût ou d'un mélange eau (4.5 L) et sucre (1 kg).
  - Attendre à nouveau 30 minutes et incorporer à la cuve.
- Reprise de fermentation alcoolique et prise de mousse : Suivre le protocole du laboratoire.

Précautions d'emploi

- Eviter les chocs thermiques supérieurs à 10°C lors de l'inoculation.
- En cas de débourbage poussé (NTU<50), un apport nutritionnel est conseillé.
- En cas de réduction, complémenter le milieu en **AZOFERM.**

Conditionnement et conservation

- Paquet de 500 g ou carton de (20 x 500 g) = 10 Kg.
- Conserver parfaitement refermé au réfrigérateur après ouverture.
- Conserver dans un endroit sec et exempt d'odeur, à température inférieure à 20°C.
- Conservation en sachet scellé d'origine : Mortalité < 10% par an à 10°C.

ŒNOLOGIE IMMÉLÉ SAS
10, rue du Stade • 68240 Sigolsheim
Tél. : 03 89 47 32 33 • Fax : 03 89 47 33 34
sigolsheim@oenoliaconseil.fr • www.oenoliaconseil.fr